



13 Encuentro de Cocina Tradicional

CONVOCATORIA 2025

La Secretaría de Turismo e Identidad del estado de Guanajuato convoca a las cocineras y cocineros tradicionales del estado de Guanajuato a participar en el **13° Concurso de Cocina Tradicional de ¡Guanajuato Sí Sabe! 2025**, en adelante **“El Concurso”**.

Objetivo: Conservar y generar propuestas de valor de nuestra cocina tradicional en relación a la identidad guanajuatense.

Logística de ejecución:

“El Concurso” constará de 4 etapas preliminares regionales y los participantes tendrán que acudir a sólo 1 de ellas, de preferencia a la más cercana de acuerdo a su lugar de residencia, además de participar en el gran evento del **13°. Encuentro de Cocina Tradicional ¡Guanajuato Sí Sabe! 2025**, a realizarse los días **31 de mayo y 1° de junio de 2025** en las **instalaciones de la Feria de León**; conformándose las Etapas Preliminares Regionales de la siguiente forma:

Preliminar Zona 1 (Parador Turístico Sangre de Cristo): Silao, León, Guanajuato, Salamanca, Santa Cruz de Juventino Rosas, Comonfort, Villagrán, Cortazar, Celaya, Apaseo el Grande. **(6 abril de 2025).**

Preliminar Zona 2 (Parador Turístico Centro Gastro Artesanal Yuriria): Yuriria, Moroleón, Uriangato, Santiago Maravatío, Jaral del Progreso, Salvatierra, Tarimoro, Acámbaro, Jerécuaro, Apaseo el Alto, Coroneo, Tarandacuao. **(13 abril de 2025).**

Preliminar Zona 3 (Parador Turístico Corralejo): Pénjamo, Manuel Doblado, Purísima del Rincón, San Francisco del Rincón, Romita, Irapuato, Cuerámara, Abasolo, Huanímaro, Pueblo Nuevo, Valle de Santiago. **(4 mayo de 2025).**

Preliminar Zona 4 (Parador Turístico Complejo Escuela Modelo en Mineral de Pozos): San Luis de la Paz, Ocampo, San Felipe, San Diego de la Unión, Dolores Hidalgo (C.I.N.), San Miguel de Allende, San José Iturbide, Doctor Mora, Tierra Blanca, Santa Catarina, Victoria, Xichú, Atarjea. **(18 mayo de 2025).**

Una vez concluidos los eventos preliminares regionales, se llevará a cabo el gran evento del **13° Encuentro de Cocina Tradicional ¡Guanajuato Sí Sabe! 2025**, los días 31 de mayo y 1° de junio de 2025 en las instalaciones de la Feria de León, con domicilio en Blvd. Adolfo López Mateos No. 1820, código postal 37500, de la ciudad de León, Guanajuato.

Bases:

I. De las modalidades de participación:

Las cocineras y los cocineros tradicionales podrán participar en el concurso bajo las siguientes modalidades:

- a) Receta de platillo dulce.
- b) Receta de platillo salado.

REQUISITOS PARA PARTICIPACIÓN, las cocineras y los cocineros tradicionales interesados en participar deberán acreditar:

- a) Tener por lo menos 3 años de residencia en el municipio que representan.
- b) Contar con labor permanente de rescate, promoción y/o venta de gastronomía tradicional con elementos típicos o endémicos del municipio que representan; como por ejemplo, contar con alguna receta propia desarrollada y comercializada de reconocimiento popular.
- c) Contar con algún espacio de comercialización en el municipio que representa (no es indispensable).

Condiciones de la participación:

- a) Podrán participar hasta 2 cocineras o cocineros tradicionales por cada municipio en los eventos preliminares regionales.
- b) Las cocineras y los cocineros tradicionales podrán inscribirse en una sola modalidad del concurso y no podrán participar con recetas inscritas en ediciones anteriores de este encuentro de cocina tradicional.
- c) Los insumos para la elaboración de los platillos corren por cuenta de las cocineras y los cocineros tradicionales. Se recomienda el uso de insumos naturales, sin procesamientos industriales y endémicos del municipio proveniente.
- d) Es responsabilidad de las cocineras y los cocineros tradicionales el cuidado de todos los insumos y mobiliario que le sean facilitados por parte del comité organizador que al efecto designe la Secretaría de Turismo e Identidad.
- e) Las cocineras y los cocineros tradicionales deben llevar los insumos necesarios: asados, molidos, amasados o macerados, del guisado o platillo a elaborar, ya que solamente se pondrá a

disposición fogones con comal para integración de los ingredientes, no contaremos con estufas, licuadoras ni refrigeración. Es indispensable llevar insumos sólo en contenedores transparentes.

- f) Las cocineras y los cocineros tradicionales deben llevar sus instrumentos de cocina necesarios (Prensa, cazuela, cucharas, etc.). Habrá 10 fogones, comales y mesas de trabajo montadas para integrar los ingredientes y platear. Contarán con 40 minutos como máximo para presentar su platillo al equipo de jueces calificadores, el cual se sugiere realizar en platos tradicionales de cada región.
- g) Las cocineras y los cocineros tradicionales deberán asistir con su vestuario tradicional representativo de cada región o municipio que representa. No se admitirán playeras con logotipos, mezclillas, calzado o cualquier elemento no representativo de su cultura regional o local.
- h) Las cocineras y los cocineros tradicionales podrán llevar porra de hasta máximo 2 personas. No será permitido ayudantes para la realización de su propuesta de gastronomía.
- i) Pasará al evento final representando a su municipio la cocinera o el cocinero con mayor puntaje en la calificación final.
- j) El trámite de inscripción al concurso es **GRATUITO**.

II. Del registro de los participantes:

- a) Para el registro se deberá contar con la siguiente documentación:
 - i. Impresión en hoja tamaño carta que contenga la descripción detallada de la receta concursante, con tiempos de cocción y gramajes (kg, g, l, o ml), detallando los utensilios que se utilizarán durante el proceso en el formato PDF con Arial 12, en máximo una cuartilla de extensión. El formato deberá adjuntarse al registro que se llene;
 - ii. Entregar 2 fotografías en alta resolución: 1 del guiso o receta presentado en plato y 1 de la cocinera o cocinero tradicional participante como archivos independientes y separados del PDF de la receta; y
 - iii. Formato de autorización al Comité Organizador para hacer uso de la receta e imagen en las diversas actividades de promoción y difusión del concurso.
- b) El registro deberá ser llenado a través de formulario digital por algún miembro del equipo de turismo municipal, desarrollo económico o comité encargado del tema gastronómico municipal que fungirá como enlace. La fecha límite de registro será el domingo 30 de marzo de 2025 a las 22:00 horas y podrá enviarse captura de pantalla de formulario como evidencia de llenado satisfactorio al mail: csoto@guanajuato.gob.mx.

III. Del proceso de selección:

- a) El Comité Organizador conformará una selección para integrar el Jurado Calificador por cada región preliminar, el cual reunirá a especialistas y profesionales en el ramo de la gastronomía, sociología y turismo.

- b) El jurado evaluará **el carácter tradicional, ingredientes no procesados y endémicos disponibles en cada región, armonía de los sabores y originalidad**; con criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad para todos los participantes.
- c) En las etapas preliminares, la calificación final de cada platillo será el resultado de la suma que cada uno de los miembros del Jurado Calificador otorgó por cada concepto a evaluar. La lista de ganadores será confidencial. La cocinera o cocinero tradicional con mayor puntaje de cada uno de los 46 municipios participantes, tendrá el compromiso directo de representar a su municipio en el gran evento del **13° Encuentro de Cocina Tradicional ¡Guanajuato Sí Sabe! 2025**.
- d) La cocinera o cocinero tradicional participante deberá **preparar el platillo concursante, montar y presentar** en las instalaciones que se les indiquen en alguna de la preliminares citadas, tomando en cuenta 6 raciones con sus debidos cubiertos para degustación y el platillo en presentación normal descrito anteriormente, así como una pequeña muestra de los insumos utilizados para prepararlo.
- e) Los miembros del Jurado Calificador podrán adoptar las decisiones que estimen oportunas para el buen desarrollo de **“El Concurso”**.
- f) El fallo del Jurado Calificador será inapelable y, en caso de considerarlo, podrá dejar desierto alguno de los premios.
- g) El Comité Organizador sesionará para designar mediante la revisión y concentrado de las calificaciones a los ganadores del Concurso, que serán aquellos que hayan obtenido los puntajes más altos en cada una de las modalidades y categorías.
- h) Los **resultados** de las cocineras y cocineros tradicionales que representarán a su municipio en el gran evento del **“13° Encuentro de Cocina Tradicional ¡Guanajuato Sí Sabe! 2025”** se dará a conocer a más tardar el día **martes 21 de mayo de 2025** vía telefónica y por escrito a través de algún representante municipal o de la Secretaría de Turismo e Identidad.

IV. De los premios:

La Secretaría de Turismo e Identidad a través del Comité Organizador hará entrega de los Premios a los 3 primeros lugares de cada categoría:

- 1er. Lugar: Trofeo y premio en efectivo por la cantidad de \$30,000.00 (Treinta mil pesos 00/100 M.N.).
- 2do. Lugar: Reconocimiento y premio en efectivo \$15,000 (Quince mil pesos 00/100 M.N.).
- 3er. Lugar: Reconocimiento y premio en efectivo \$5,000 (Cinco mil pesos 00/100 M.N.).

IV. Resultados:

Los resultados finales de **“El Concurso”** se darán a conocer el **1° de junio a las 15:00 horas** en el escenario principal del gran evento del **“13° Encuentro de Cocina Tradicional ¡Guanajuato Sí Sabe! 2025”**, en las instalaciones de la Feria de León, Guanajuato.

V. Términos y condiciones generales:

- a) La presente convocatoria estará vigente a partir del 19 de marzo de 2025 y hasta el 31 de marzo de 2025.
- b) El Comité Organizador cancelará la participación de las personas registradas que incumplan las bases señaladas en la presente Convocatoria.
- c) Cualquier asunto no previsto en esta Convocatoria, será resuelto por el Comité Organizador y su decisión será inapelable.
- d) Para mayores informes, comunicarse al mail: csoto@guajuato.gob.mx